

comer

Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro siguen consolidando su restaurante de Cadaqués y crean su propia empresa de catering de autor: Disfrutar Events

Compartir, discreción y acierto



En la carta. Una de las ostras que preparan con distintos marinados, la ensalada de pepino, yogur y salsa hoisin, el buey de mar con aguacate y huevas de trucha y un postre de plátano con yogur y galleta de cacao.



COMPARTIR

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Lo repetían sin cesar cuando hace casi siete años abrieron las puertas de Compartir (Riera Sant Vicenç s/n. Cadaqués) y se mantienen en sus trece. El que fue el primer proyecto propio de Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro no tiene las pretensiones de un restaurante de alta cocina, porque ellos mismos tampoco tenían, cuando lo abrieron, la voluntad de dar rienda suelta a la creatividad que habían desarrollado juntos como jefes de co-

cina de El Bulli. Casañas (quien desde los inicios está al frente del local), Xatruch y Castro recalaron en Cadaqués en la primavera del 2012 con la idea de hacer una cocina con la que no pensaban sorprender sino simplemente agradecer. Algo que enseguida lograron y que siguen haciendo con platillos sabrosos para compartir en el centro de la mesa con acertadas combinaciones de ingredientes que nos recuerdan que lo simple suele ser bueno.

Compartir ha tenido tiempo de consolidarse y empiezan a quedar lejos aquellos inicios en que los tres socios casi pedían disculpas por

El espacio
Cuentan con un espacio interior de decoración rústica y una exitosa terraza



FRANCESC GUILLAMET

volar en solitario. Desde entonces se les ha visto dedicar gran parte de sus energías a arrancar en Barcelona su restaurante gastronómico, Disfrutar, que no ha dejado de obtener todos tipos de reconocimientos desde su apertura, de la que celebran los primeros cinco años con

el anuncio de que han creado su empresa de catering Disfrutar Events que dirige Jordi Parra y en la que se incluirán creaciones de sus dos restaurantes.

Compartir podría haber generado más ruido mediático. Se habla poco de una casa en la que se avan-

za con pasos seguros sin desviarse de esa voluntad de no complicarse en exceso y a la que ha eclipsado el éxito del restaurante de Barcelona. Si allí desarrollan platos sin cesar y su muestrario de elaboraciones empieza a ser extensísimo, en Compartir el ritmo es más tranquilo, pero se mantiene una evolución interesante. Y, sobre todo, han conseguido que el ambiente del local sea excelente y que en las

El restaurante sigue su línea de platos con combinaciones acertadas para compartir en la mesa

noches de verano Compartir sea uno de los lugares imprescindibles para quienes están por la zona y quieren disfrutar de una buena cena y de un servicio amabilísimo en un espacio agradable tanto interior como en la terraza. Entrantes refrescantes como la ensalada de pepino (en distintas texturas), yogur y salsa Hoisin, la caballa encurtida con coliflor, ceps y alga codium integran una carta en la que destacan sugerencias con sabrosas combinaciones como las anchoas con mató de almendras (podría prescindirse del aceite de trufa), la deliciosa crema de buey de mar con aguacates y huevos de trucha, las navajas a la meunière o el salmonete con cuscús de maíz y mojo verde.

ESTA SEMANA EN

www.lavanguardia.com/comer

'The Wine Advocate' da 100 puntos a un Priorat

RAMON FRANCÀS Falset

El Priorat sigue reinando en el listado más prestigioso del mundo del vino, el de la revista norteamericana *The Wine Advocate*. Por sexta vez, un Priorat se ha llevado los anhelados 100 puntos, concedidos por el crítico de Ávila Luís Gutiérrez. La máxima calificación es garantía de ventas aseguradas en todo el planeta. Se trata de Les Manyes 2016 de

Terroir al Límit, la bodega de Torroja del Priorat liderada por el alemán Dominik A. Huber, quien ha recibido el reconocimiento como "un gran honor". Además, Coma d'en Romeu del 2016, de Familia Nin-Ortiz de Porrera, ha cosechado 99 puntos. Sus artífices, Ester Nin y Carles Ortiz, agradecen el reconocimiento a sus vinos y también a su trabajo con la agricultura biodinámica, recordando que "hace 15 años



Dominik A. Hube, elaborador del Les Manyes de Terroir al Límit

nos llamaban brujos chalados y ahora por fin se puede hablar de forma científica y sin tapujos" de la biodinámica. Por su parte, el Clos Erasmus 2016 de Clos i Terrasses de Gratallops (Daphne Glorian) y el Coma d'en Romeu 2017 se han llevado 98+ puntos. El primer vino de la lista no amparado por la DOC Priorat es Espectacle 2016, de la DO Montsant, con 98 puntos. Luís Gutiérrez afirma que los cambios más importantes en Catalunya se han dado en el Priorat y entre los vinos espumosos, destacando la creación de la asociación Corpinnat (una escisión de la DO Cava integrada actualmente por nueve bodegas del Penedès). Aplaude, además, que se